

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA

PROGRAMA-RESUMEN
DEL PRIMER CURSO
DE LA
ESCUELA MUNICIPAL
DE MATARIFES

Aprobado por la Excm. Comisión Municipal
Permanente en sesión de 28 de enero de 1930

BARCELONA
1930

PROGRAMA-RESUMEN

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA

PROGRAMA-RESUMEN
DEL PRIMER CURSO
DE LA
ESCUELA MUNICIPAL
DE MATARIFES

Aprobado por la Excma. Comisión Municipal
Permanente en sesión de 28 de enero de 1930

BARCELONA

1930

AYUNTAMIENTO DE MATARIFES

PROGRAMA-RESUMEN

DEL PRIMER CURSO

DE 1914

ESCUELA MUNICIPAL DE MATARIFES

Aprobado por la Escuela Municipal de Matarifes
el 1.º de Mayo de 1914

MATARIFES

IMPRENTA DE LA CASA P. DE CARIDAD : MONTALEGRE, 5

PROGRAMA-RESUMEN DEL PRIMER CURSO

Tema I

SITUACIÓN TOPOGRÁFICA DE ESPAÑA

España se encuentra situada en la parte Sud-oeste, o parte más occidental de Europa, ocupando una superficie de 504,516 kilómetros cuadrados.

España tiene una población de 22 millones de habitantes, y su régimen es monárquico constitucional hereditario. Actualmente rige los destinos patrios S. M. el Rey Don Alfonso XIII (q. D. g.), el cual reside en Madrid, que es la capital de España.

España forma, con Portugal, la Península ibérica, por cuya razón se halla rodeada de agua por todas partes, menos por una, por la que se une la Península ibérica al continente europeo. Los mares que rodean España son el Cantábrico, el Atlántico y el Mediterráneo.

Los litorales de España están provistos de hermosas playas, y sus costas son muy pintorescas. Los principales cabos, o puntos salientes de las costas españolas, son: el de *Machichaco* y el de *Peñas*, en el Norte; el de *Finisterre*, en el Oeste; el de *Trafalgar*, *Tarifa* y de *Gata*, en el Sur, y el de *Palos*, *San Antonio*, *San Martín* y el de *Creus*, en el Este. Las islas más importantes son las *Baleares*, formadas por Mallorca, Menorca, Ibiza, Formentera, Cabrera y Dragonera, y

las *Islas Canarias*, formadas por Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura, Gomera, Palma, Hierro y otras menores.

Los ríos más caudalosos de España son: *Miño, Duero, Tajo, Guadiana, Guadalquivir, Júcar, Segura, Ebro y Ter.*

Las cordilleras más salientes son la Pirenaica, Ibérica, Carpetovetónica, Mariánica y Penibética; la Cordillera Pirenaica se extiende desde el Cabo de Creus al Cabo Finisterre, atravesando España por el Norte, de Este a Oeste; la cordillera Ibérica se extiende desde la parte media de la Pirenaica al Cabo de Gata, atravesando el suelo español de Norte a Sur; la Carpetovetónica, se desprende de la Ibérica, y se halla situada entre las cuencas de los ríos Duero y Tajo; la Mariánica se extiende entre los ríos Guadiana y Guadalquivir, como una prolongación también de la cordillera Ibérica y la Penibética derivase de la cordillera Ibérica y separa el Guadalquivir del Júcar y Segura.

El suelo español está apropiado por su clima, sus litorales, sus ríos, sus montes, por su naturaleza y por su situación en inmejorables condiciones, para el desarrollo de la Agricultura. Los productos del campo son su mayor riqueza, produciéndose trigo, centeno, cebada, maíz, garbanzos, judías, lino, cáñamo y forrajes, como alfalfa, trébol y esparceta en prados cultivados y abundantes hierbas forrajeras en prados naturales. Por ser España país eminentemente agrario, su riqueza ganadera es importantísima.

SUS LÍMITES

España tiene por límites: al Norte, el mar Cantábrico y los Pirineos, que la separan de Francia; al Este, el mar Mediterráneo; al Sur, el mar Mediterráneo, el Estrecho de Gibraltar y el Océano Atlántico, que la separan de Africa, y al Oeste, el Océano Atlántico y Portugal.

PROVINCIAS EN QUE ESTÁ DIVIDIDA

España se encuentra dividida en trece regiones, las cuales, con Baleares y Canarias, forman cuarenta y nueve provincias.

Las regiones de España son : Galicia, Extremadura, Andalucía, Murcia, Valencia, Cataluña, Aragón, Navarra, las Vascongadas, Asturias, Reino de León, Castilla la Vieja y Castilla la Nueva.

Galicia, tiene cuatro provincias : Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra.

Extremadura, tiene dos : Cáceres y Badajoz.

Andalucía, tiene ocho : Almería, Málaga, Granada, Jaén, Córdoba, Sevilla, Huelva y Cádiz.

Murcia, tiene dos : Murcia y Albacete.

Valencia, tiene tres : Valencia, Alicante y Castellón de la Plana.

Cataluña, tiene cuatro : Barcelona, Tarragona, Lérida y Gerona.

Aragón, tiene tres : Huesca, Zaragoza y Teruel.

Navarra, tiene una : Pamplona.

Las Vascongadas, tiene tres : Alava, Guipúzcoa y Vizcaya.

Asturias, tiene una : Oviedo.

El Reino de León, tiene cinco : León, Zamora, Salamanca, Valladolid y Palencia.

Castilla la Vieja, tiene seis : Santander, Burgos, Logroño, Soria, Segovia y Avila.

Castilla la Nueva, tiene cinco : Madrid, Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Guadalajara.

Las provincias españolas todas llevan el nombre de sus capitales respectivas, excepto las siguientes : Alava, su capital Vitoria ; Guipúzcoa, su capital San Sebastián ; Vizcaya, su capital Bilbao ; Navarra, su capital Pamplona ; Asturias, su capital Oviedo ; Baleares, su capital Palma de Mallorca, y Canarias, su capital Santa Cruz de Tenerife.

¿CUÁLES SON LAS PROVINCIAS MÁS GANADERAS?

Las provincias que producen más ganados, de las diferentes especies de animales domésticos, son todas las de Galicia, Extremadura, Asturias, Navarra, Aragón y Valencia, y las de Gerona, Santander, Lérida, León, Sevilla, Córdoba, Baleares, Burgos, Valladolid, Granada, Murcia, Ciudad Real y Jaén.

PROVINCIAS QUE PRODUCEN MÁS GANADO VACUNO, LANAR, CABRÍO Y DE CERDA

Las provincias que son más productoras de ganado de la especie bovina son las siguientes :

	Cabezas
La Coruña	497,000
Oviedo	406,000
Lugo	320,000
Orense	202,000
León	187,000
Santander	184,000
Pontevedra	159,000
Sevilla	119,000
Salamanca	118,000
Vizcaya	114,000
Cáceres	106,000

Las provincias donde en mayor cantidad se producen las reses de la especie lanar son :

	Reses
Cáceres	951,000
Burgos	923,000
Ciudad Real	914,000
Salamanca	864,000
Zaragoza	801,000
Toledo	748,000
Teruel	744,000

	Reses
Navarra	682,000
Huesca	650,000
Guadalajara	621,000
Soria	607,000
Badajoz	1,500

Las provincias más productoras de ganado cabrío son :

	Reses
Ciudad Real	406,000
Cáceres	381,000
Málaga	293,000
Granada	196,000
Jaén	178,000
Badajoz	167,000
Murcia	159,000
León	150,000

Las provincias más productoras de ganado de cerda son las citadas a continuación :

	Cabezas
Lugo	600,000
Badajoz	445,000
Córdoba	311,000
Sevilla	274,000
La Coruña	210,000
Orense	209,000

Tema II

CONCEPTO DEL MATADERO GENERAL

El Matadero General es el establecimiento de carácter municipal donde se sacrifican y preparan las reses para transformarlas en carnes que puedan ser consumidas por el hombre, previa la garantía de sanidad.

El funcionamiento, pues, es condicionado. No basta

que se sacrifiquen y preparen las reses para consumir sus carnes, sino que es imprescindible que los Inspectores veterinarios controlen la pureza de dichas carnes.

Son muchas las causas que motivan que las carnes sean un alimento deficiente o bien un medio de contagio para el hombre, por ser múltiples las enfermedades que padecen los ganados, posibles de contagio al hombre.

Y para que las carnes procedan de ganado sano, y puedan ser clasificadas en sus diferentes calidades, existe el Matadero.

CLASES DE GANADO QUE SE SACRIFICAN EN ÉL

En el Matadero se sacrifican los animales de las especies : vacunas, cerda, caprina, lanar, y en Barcelona, además, se sacrifican y consumen, caballo y mulo. Por disposición municipal no se sacrifican animales de la especie asnal.

Todas las especies animales nombradas, vacuna, cerda, caprina, lanar, caballar y mular, son llamados animales domésticos de abasto, como igualmente por la Ley son considerados animales de abastos los pequeños animales de corral : gallina, pollo, ánades, etcétera, o animales de pluma y los conejos domésticos o animales de pelo.

En Barcelona se consumen diariamente, de pequeños animales de volatería y conejos, unos veinte mil ejemplares, que también debieran ser sacrificados, preparados y controlada su sanidad en el Matadero.

PROCEDENCIAS DE LAS RESES QUE SE SACRIFICAN EN EL MATADERO GENERAL

En España contamos con una población ganadera lo suficiente numerosa para que no tengamos que ser tributarios del extranjero ; basta recordar que tenemos un censo pecuario de :

3.712,000 cabezas de ganado vacuno
86.013,000 cabezas de ganado lanar
4.475,000 cabezas de ganado caprino
4.997,000 cabezas de ganado de cerda
202.236,000 cabezas de ganado aviar

contando solamente las gallinas domésticas, y sin contar conejos, ánades, gansos y palomos para darse cuenta que, rara vez, si no es por calamidades o inclemencias del tiempo, sequías, excesivas lluvias o granizo que repercuten en las cosechas, en Barcelona es sacrificado otro ganado, que el de procedencia española. Algunas veces es importado ganado de la Argentina, Norte de Africa, Turquía o Yugo-Eslavia, principalmente de la especie vacuna.

CÓMO SE TRANSPORTAN DESDE SU ORIGEN A BARCELONA

Las reses de procedencia extranjera y de los países antes nombrados, naturalmente, son transportados por vía marítima. El de procedencia nacional, excepto el ganado isleño, que es natural sea transportado en barcos a Barcelona, es trasladado desde su origen mediante autocamiones el ganado más cercano, y por ferrocarril, los ganados más lejanos.

Cuando el ganado llega a Barcelona, lo común es que sea estabulado en los corrales particulares, o bien que sea depositado en los Mercados de ganados, que son establecimientos anexos al Matadero, donde son verificadas las transacciones o tratos para surtir de ganado a la ciudad o a las poblaciones vecinas. En los corrales particulares y en los Mercados de ganados las reses descansan de las fatigas del viaje y reparan sus organismos, cansados, por lo común, de sus viajes lentos.

CRÍTICA DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

Por lo general, el ganado viene con lentitud a Barcelona, lo que motiva disminuya de un modo notable su peso a la llegada, en relación al que tenía en el punto de procedencia. La disminución del peso, que es debido particularmente a la pérdida de grasas, y aun del agua que forma parte de la carne, repercute en la calidad del alimento carne, y obliga a estabular el ganado, dejándole en reposo mediante cuidados especiales. Con los piensos y el agua pueden recuperar rápidamente la pérdida de peso sufrida en la lentitud del viaje.

Por otra parte, en general, el ganado viene en pésimas condiciones, acumuladas grandes cantidades en los vagones, lo que produce mayor aumento de fatiga, pérdida de peso, cuando no da lugar a la explosión de las enfermedades contagiosas entre ellos, o a enfermedades transmisibles del ganado al hombre.

Tema III

PERSONAL QUE INTERVIENE EN LOS SERVICIOS DE MATADERO

La compleja función del Matadero requiere que los servicios sean divididos, para que, con la división del trabajo, sea completa y ordenada la organización. Por ello cabe considerar en cuatro clases los servicios del Matadero :

- 1.º Servicios técnicos ;
- 2.º Servicios administrativos ;
- 3.º Servicios manuales, y
- 4.º Servicios auxiliares.

En cada uno de estos servicios hay el personal correspondiente, que, en el Matadero de Barcelona, es el siguiente :

En los Servicios técnicos. — Inspectores veterinarios, Auxiliares prácticos de Veterinaria y Practicante de Medicina.

En los Servicios administrativos. — Interventores, Receptores, Pesadores, Inspectores y Agentes de arbitrios y Escribientes.

En los Servicios manuales. — Jefe de personal de matanza, Capataces de nave, Matarifes, Aprendices de 1.^a de matarife, Aprendices de 2.^a de matarife, Aprendices de entrada, Jefe de marcadores, Marcadores, Capataz de limpieza y Mozos de limpieza.

En los Servicios auxiliares. — Porteros, Vigilantes nocturnos, Ordenanzas, Personal de obras, Servicios de transporte y Guardia Urbana.

Los Inspectores veterinarios son los técnicos diplomados en la carrera de Veterinaria, a cargo de los cuales está el control sanitario de las reses; la clasificación de especies y calidades de carnes; fiscalizadores de las operaciones de degüello, desuello y preparación de las reses en canal, y, en general, tienen intervención en todas las cuestiones de Matadero, excepto las puramente administrativas. Los Inspectores veterinarios del Matadero forman parte del Cuerpo de Veterinaria Municipal, ingresando en este organismo mediante oposiciones.

Los Auxiliares prácticos de Veterinaria es el personal que ejecuta en las reses cuantas operaciones de reconocimiento previo, espurgos o separación de órganos enfermos de las reses, le son señalados por el Inspector veterinario. Los Auxiliares prácticos de Veterinaria forman parte complementaria del Cuerpo de Veterinaria Municipal, y realizan su ingreso en el Ayuntamiento mediante oposiciones.

El Practicante de Medicina es la persona técnica que, poseyendo dicho título profesional, efectúa la asistencia médica o curaciones de primera intención en los desgraciados accidentes de Matadero. Ingresa en el Ayuntamiento mediante concurso.

Los Administradores son personal a cargo del cual

está el alto cometido de la contabilidad de Mataderos, como son contaje de entrada y salida de reses, peso en vivo y en canal de las reses de abasto, devengos o tributos que deben ser pagados al Ayuntamiento en concepto de derechos de degüello, desuello, inspección, etcétera. Los Administradores, así como, en general, todo el personal de los servicios administrativos, ingresan en el Ayuntamiento mediante concurso.

Los Interventores son personal administrativo que representan la fiscalización de la Administración.

Los Receptores son personal de puerta que comprueba la entrada y salida de las reses. Cuentan el número de las que se sacrifican y decomisan restándolas de los animales entrados, para deducir los que quedan de resto, que serán sacrificados al día siguiente.

Los Pesadores son el personal que, mediante básculas o romanas, comprueba el número de kilogramos de las reses, tanto para saber lo que tienen que tributar al Ayuntamiento, como para servir de base en la compra-venta de animales en sus carnes o despojos. Los Pesadores, en el Matadero, son de dos clases: los oficiales y los no oficiales. Los pesadores oficiales pertenecen al Ayuntamiento, y los pesadores no oficiales forman parte de la organización llamada Real Colegio de Pesadores y Medidores. Las operaciones de pesaje de los elementos de este organismo tienen validez oficial.

Los Inspectores y Agentes de arbitrios forman parte del personal de arbitrios del Ayuntamiento, efectuando sus funciones en el Matadero, siendo las principales: saber las altas y bajas de registro de ganadería que todo poseedor de ganado de abasto viene obligado a inscribir; pesar en vida las reses, percibir arbitrios...

Los Escribientes son el elemento auxiliar de las diferentes oficinas, ya técnicas o administrativas, a cargo de los cuales está el llevar los registros de estadísticas y otras muy diversas operaciones propias del cargo.

El Jefe de personal de matanza es el más alto cargo

de los servicios manuales, que propone la distribución del personal a su servicio, vigilándole y cuidando de las altas y bajas y de la disciplina que debe imperar en el trabajo. Ingresa en el Ayuntamiento por concurso.

Capataces de nave son los que efectúan función semejante a la de Jefe de personal dentro su respectiva nave. Las plazas de Capataz son provistas por el Ayuntamiento, mediante concurso entre Matarifes y Auxiliares prácticos.

Los Matarifes y Aprendices de matarife son personal de servicio manual que, como indica su nombre, tienen a su cargo las operaciones de matanza, desuello y preparación de reses en canal. Los Aprendices de matarife son de tres clases : Aprendices de entrada, de 2.^a y de 1.^a. Los Matarifes de entrada ingresan en el Ayuntamiento mediante ejercicios, y una vez ingresados, es obligatoria sus asistencia, durante dos cursos, a la Escuela Municipal de Matarifes. Mientras son Aprendices-alumnos no forman parte de ningún escalafón, y, por lo tanto, si no aprueban los dos cursos de la Escuela no pueden ascender a Aprendiz de 2.^a, en cuyo escalafón forman parte por orden de méritos contraídos en la Escuela y en las naves ; el ascenso de Aprendices de 2.^a a Aprendices de 1.^a, y de esta categoría a la de Matarife, son regulados por riguroso orden de antigüedad dentro los respectivos escalafones.

Jefe de Marcadores y Marcadores, son personal que tiene la misión de estampillar en las distintas regiones de las reses en canal las señales que permiten distinguir las reses de una a otra especie animal, y dentro la especie, la categoría que les corresponda.

El Capataz de limpieza y Mozos de limpieza son los elementos de servicio manual, y la misión de ellos consiste en dejar las dependencias del Matadero en estado de decoro e higiene.

El personal de los Servicios auxiliares, como Porteros, Vigilantes nocturnos, Ordenanzas, Electricistas, Maestros de obras, Fontaneros, Cerrajeros, etc., etc., ejecutan las funciones propias de su ocupación u oficio,

para de este modo poder completar el orden y organización del Matadero.

Todos y cada uno de los servicios técnicos, administrativos, manuales y auxiliares de Matadero están regulados en un solo mando, que se llama Dirección. El Director del Matadero es función propia del Veterinario municipal, reconocida por la Ley. El Director forma parte del Cuerpo de Veterinaria, y está, por lo tanto, dependiendo del Director Jefe de dicho Cuerpo. El Director-Jefe del Cuerpo de Veterinaria depende directamente de las Delegaciones de Abastos y de Higiene, a cargo de los respectivos Iltes. Tenientes de Alcalde, las más inmediatas elevadas autoridades del Matadero municipal de Barcelona.

Tema IV

MERCADO DE GANADOS

Es el local o dependencia, formando parte del Matadero, donde temporalmente son alojadas las reses para que, una vez verificadas las operaciones de compra y venta, sean reexpedidas a poblaciones vecinas o destinadas al consumo de la localidad.

Con la existencia del Mercado se alcanzan los siguientes objetivos: 1.º Tener en lugar seguro, y al mismo tiempo higiénico, los ganados, para de este modo descansar de la fatiga del viaje y reparar el peso perdido sufrido en el transporte; 2.º Es un medio a propósito para efectuar las operaciones de compra-venta; 3.º Es un elemento favorable a la concentración de animales para asegurar el consumo de carne de la población, y 4.º Constituye un excelente elemento de vigilancia sanitaria del ganado.

CORRALES, ESTABLOS Y PORQUERIZAS

Los llamados corrales, son las dependencias del Mercado donde es hospedado el ganado lanar y cabrío, o sea los pequeños rumiantes ; los establos son las dependencias del Mercado destinados al alojamiento de ganado vacuno, y las porquerizas, son las diferentes construcciones del Mercado cuyo fin es hospedar el ganado de cerda ; los corrales, establos y porquerizas deben ser amplios, contruídos con material fácilmente desinfectable, y de modo que aseguren la manera de evitar accidentes, no sólo para el ganado entre sí, sino, también, para el fácil manejo de los animales por el hombre, evitando peligros para éste.

CÓMO DEBEN ENTRAR LAS RESES AL MATADERO

El Reglamento General de Mataderos vigente ordena que todos los animales de abasto deben entrar en el Matadero por su propio pie ; sin embargo, la propia Ley, en contados casos, permite que la entrada sea verificada en carruajes, previo detenido examen facultativo.

NAVES DE SACRIFICIO Y SUS CLASES

Las naves de sacrificio de reses son los cuerpos de edificio del Matadero donde son preparadas las reses para carnizarlas.

Hay tantas clases de naves como cuantas son las especies animales de abasto. Así, hay naves de ganado vacuno, lanar y caprino, cerda y caballar.

MATADERO DE CERDOS

Matadero de cerdos, se llama así a las naves donde son sacrificados los cerdos.

Tanto el Matadero de cerdos, como las naves de lanar, vacuno y caballar, deben ser de un solo espacio y más largas que anchas, sin divisiones o departamentos, que sólo sirven para entorpecer las operaciones.

La disposición de cada nave varía para cada especie. En la nave de ganado lanar es necesario que existan bancos para degollar, bancos para el desuello y fileras de ganchos o *clavadas* para eviscerar, y los ganchos correspondientes, donde son colocadas las reses para el oreo de carnes.

La nave del ganado vacuno está provista de cuerdas con ganchos fijos unos, y otros movibles, o sean poleas y polipastos; ambos dispositivos sirven para colgar las reses después del sacrificio y desuello, a fin de practicar la evisceración.

En las naves de cerda, por su especial organización y sistema de trabajo por grupos, se otorgan a cada *colla* espacios donde se comprende anillas clavadas en el pavimento, en las cuales son sujetadas las reses; fogatas para practicar el chamuscado y los soportes o *llits* para la depilación y limpieza de la piel, y últimamente el eviscerado correspondiente.

OPERACIONES QUE SE VERIFICAN EN CADA UNA DE DICHAS DEPENDENCIAS

El sacrificio y preparación de una res lanar o caprina, comprenden, por este orden, las siguientes operaciones: Sujeción, degüello desuello, eviscerado y separación de cabeza y patas.

Las operaciones de sacrificio y preparación de una res vacuna comprenden el aturdimiento o apuntillado,

el degüello, desuello, separación de despojos, desarticulación de cabeza y patas y división en cuartas o mitad. Semejantes operaciones se ejecutan en el caballo y mulo.

Y en el cerdo : sujeción, degüello, chamuscado, depilado, desarticulación de cabeza y patas, separación de menudos y división por la mitad.

Una vez ejecutadas las operaciones descritas, se practica la inspección sanitaria, y más tarde el pesaje y el traslado de reses, que comprende dos tiempos ; primero, el traslado de la nave al carruaje de transportes, mediante vagonetas suspendidas en rieles, y segundo, el traslado desde el Matadero al Mercado o tienda donde van consignadas las reses.

PERSONAL QUE INTERVIENE EN ESTAS OPERACIONES

El personal que interviene en las operaciones descritas, son : Aprendices de matarife, Matarifes, Prácticos, Veterinarios, Menuderos, Pésadores y Agentes de transportes.

Tema V

TRIPERÍAS

Con el nombre de triperías es conocida aquella dependencia del Matadero donde son faenados los intestinos de las reses para ser destinados a diferentes industrias.

MONDONGUERÍAS

Las mondonguerías son los departamentos de Mataderos en los cuales se verifica la limpieza, preparación y selección de los menudos y despojos de los animales de carnicería.

DEPÓSITO DE DECOMISOS Y ESPURGOS

Es el local anexo a cada una de las naves, donde son guardados los animales o porciones de ellos que han sido dictaminados impropios para el consumo. El depósito de decomisos permanece constantemente cerrado hasta tanto lo decomisado no es destinado al quemadero, por cuyo motivo, cualquier substracción de porciones de carne u órgano confiscados, no solamente constituye un quebrantamiento de preceptos reglamentarios, sino que puede ser considerado un atentado a la salud pública.

TRANSPORTE DE CARNES Y CONDICIONES EN QUE DEBE SER REALIZADA DICHA OPERACIÓN

La conducción de las reses carnizadas debe ser realizada atendiendo a las disposiciones legales. Para ello deberá atenderse : 1.º Lo referente a carruajes ; 2.º Lo referente a las reses, y 3.º Lo referente a las personas.

Los carruajes deberán ser aireados, con aislamiento exterior, mediante telas metálicas, para impedir la entrada de insectos, y contruídos con material, el interior de los coches, que sea fácilmente desinfectable, debiendo ser verificado diariamente la desinfección.

Las reses es mejor estén dispuestas en colgaderos especiales, y si van estatrificadas, deberán separarse, unas de otras, mediante paños perfectamente limpios y cambiados diariamente.

Y en cuanto a las personas que efectúan la carga y descarga de carnes, deberán ir con indumentaria pulcra, sencilla y limpia, prohibiéndose la operación a todo personal que no cumpla esta disposición. Además, se prohibirá terminantemente que persona alguna ocupe el interior del coche.

Tema VI

ANIMALES DE CARNICERÍA

Se entienden por animales de carnicería aquellas reses que la Ley obliga sean sacrificadas en el Mata-dero público.

PRINCIPALES RAZAS DE GANADO EN LAS DISTINTAS ESPECIES QUE SUELEN PRESENTARSE PARA EL SACRIFICIO

Las razas que más comunmente se sacrifican en Barcelona son las siguientes :

En la especie bovina : la gallega, la pirenaica catalana, la marinesca, la holandesa y la suiza.

En la especie ovina : La aragonesa, la extremeña, la merina, segureña y gallega.

En la especie caprina : La ibérica o murciana, la granadina y la maltesa o mallorquina.

En la especie porcina : La céltica o catalana de la alta montaña, la raza catalana cruzada, la mallorquina, la extremeña y la valenciana.

Razas bovinas

La raza bovina *gallega* tiene los siguientes caracteres : Tipo medio, esqueleto fino, piel delgada, capa castaño claro, y cuernos muy desarrollados y mal armados. Raza *pirenaica* : Tipo grande, esqueleto vasto, piel gruesa, capa castaño oscuro o ratoneros. Raza *marinesca* : Tipo grande, piel y esqueleto finos y capa castaño claro, teniendo una zona alrededor de los ojos de igual color al resto de la capa. Raza *holandesa* : Tipo medio, esqueleto fino, piel flexible, berrendo en negro o colorado y cuernos en paréntesis. Raza *suiza* :

Tipo grande, esqueleto vasto, piel gruesa, pelos cárdenos y poco desarrollo de cuernos.

Razas lanares

Raza *aragonesa* : Tipo de talla media, lana blanca, y cabeza y patas desprovistas de lana. Raza *extremeña* : Tipo y talla medios, lana blanca, cabeza y patas sin lana. Raza *segureña* : Caracteres semejantes a la raza aragonesa, pero animales de tipo grande. Raza *merina* : En general, tipo pequeño y lana blanca o negra, extendida a la cabeza y patas. Raza *gallega* : Caracteres semejantes a la merina y animales de talla pequeña más reducida.

Razas caprinas

Ibérica o murciana : Tipos talla media, capa negra y, en general, sin cuernos. Raza *granadina* : Tipo grande, capa castaño y con cuernos mal armados. Raza *maltesa* : Tipo pequeño, capa blanca y cuernos bien armados.

Razas de cerda

Raza celta o antigua *catalana* de los Pirineos : Tipo medio, pelo blanco o pio en rojo o en negro. Raza *catalana modificada* : Tipo medio, pelo blanco, esqueleto fino y abundantes grasas. Raza *extremeña* : Tipo grande, pelo rojizo o negruzco, esqueleto fino y abundantes carnes y grasas. Raza *valenciana* : Semejante a la extremeña, y la piel con escasas producciones pilosas.

¿CÓMO SE CONOCE LA EDAD DE LOS ANIMALES?

La edad de los animales de Mataderos se conoce mediante los dientes y los cuernos.

Con los cuernos es posible conocer la edad en los grandes rumiantes.

Los cuernos tardan en tener determinado desarrollo unos tres años. Pasado este tiempo, aparecen en el cuerno rayas o surcos, en número de un surco o raya cada año, siendo los espacios de los surcos distintos con el tiempo. Se cuenta la edad por tantos surcos bien diferenciados, más tres años, que es lo que tarda en tener desarrollo el cuerno.

NÚMERO DE DIENTES QUE TIENEN LAS RESES VACUNAS,
LANARES, CABRÍAS Y DE CERDA

Los rumiantes, grandes y pequeños, tienen ocho dientes en la mandíbula inferior; en la mandíbula superior, carecen de dientes. Los dientes de la arcada dentaria única, tienen nombres distintos. Los dos dientes centrales, se llaman palas; los inmediatos a las palas, se llaman primeros medianos; los que son contiguos a éstos, se llaman segundos medianos, y los colocados en último lugar, se llaman extremos.

Los dientes, en la primera edad, son llamados dientes de leche, con cuyo nombre son conocidos hasta que son reemplazados por otros que quedan para toda la vida, y por cual motivo se llaman dientes permanentes.

El cambio de dientes de leche por los permanentes se verifica con ritmo, que sirve para determinar la edad en los animales.

En los rumiantes: De los quince meses a los dos años, son cambiadas las palas; de los dos a los tres años, los primeros medianos; de los tres a los cuatro años, los segundos medianos, y de los cuatro a los cinco, los extremos. Los dientes de los lechales se distinguen de los permanentes en que aquellos son más pequeños y blanquecinos que éstos, siendo amarillentos la coloración de los permanentes.

El cerdo tiene seis dientes en cada mandíbula, y, además, está provisto de colmillos, que adquieren tan-

to más desarrollo cuanto más avanzada es la edad. La edad del cerdo en Mataderos carece de valor práctico.

Tema VII

NAVES DE SACRIFICIO

Son las instalaciones de Mataderos donde se efectúa el acto de occidir o dar muerte a los animales de carnicería.

SUJECIÓN DE LAS RESES ANTES DE SER SACRIFICADAS Y SU IMPORTANCIA

La sujeción previa de los animales que han de ser sacrificados se realiza en el ganado lanar y caprino y en el ganado de cerda.

En el ganado lanar y caprino, se realiza la sujeción juntando las extremidades por este orden: Una extremidad anterior derecha se junta con la extremidad izquierda opuesta, la otra extremidad anterior izquierda es reunida con la extremidad posterior derecha; las cuatro extremidades coincidentes en un punto son mantenidas juntadas mediante ligadura elástica. Para efectuar la sujeción de este ganado es preciso derribarle y colocarle sobre su dorso.

El ganado porcino es sujetado mediante una cuerda flexible, que une las extremidades posteriores del cerdo con la anilla correspondiente donde ha de ser sacrificado el animal.

La importancia de la sujeción de los animales está basada: 1.º En que los animales son más manejables; 2.º En que las operaciones de degüello son verificadas con rapidez; 3.º Que el sangrado es perfecto, y 4.º Que, particularmente en el cerdo, no es necesario tanto personal para efectuar el sacrificio.

PROCEDIMIENTOS O MÉTODOS DE SACRIFICIO EN LOS ANIMALES DE ABASTO

Los animales de abasto pueden ser sacrificados por tres procedimientos : Por conmoción, enervación y yugulación.

En realidad, son dos, ya que es imprescindible la yugulación en los métodos de enervación y conmoción.

Los dos primeros métodos son usados para los équidos y rumiantes. La yugulación aislada o sola, como procedimiento de sacrificio, es usada en los animales : cerdo, cabra y carnero.

¿QUÉ SE ENTIENDE POR CONMOCIÓN, ENERVACIÓN Y YUGULACIÓN ?

La conmoción es el acto de privar de conocimiento a la res, y se verifica percutiendo la región frontal con instrumentos apropiados. Una vez golpeada dicha región, la res cae desplomada, verificando movimientos desordenados, y la respiración se dificulta rápidamente.

La enervación consiste en verificar un corte total o parcial en la médula espinal, o sea el cordón nervioso que existe a lo largo del espinazo y que sale del cerebro, a partir de la nuca. Hecha la enervación, el animal cae al suelo, ejecutando movimientos en desorden y con la respiración anhelante.

La yugulación, es el procedimiento de sacrificio, consistente en sangrar al animal, abriendo al efecto los grandes vasos, arterias y venas. Los bóvidos, équidos y cerdos se yugulan o sangran por la región central del pecho, y los pequeños rumiantes, atravesando los vasos del cuello, en su región superior.

INSTRUMENTAL NECESARIO PARA CADA PROCEDIMIENTO

La conmoción es efectúa generalmente con un mazo de hierro, provisto de mango de madera. El mazo es de hierro macizo, acerado, de forma rectangular, y con superficies laterales planas o ligeramente convexas.

También se puede efectuar la conmoción mediante armas de aire comprimido o con armas de fuego.

La enervación, casi mundialmente se realiza mediante la llamada puntilla española; este instrumento consiste en una hoja de acero de forma aplanada y triangular, más ensanchada en su base, y puntiaguda. Está provista de un mango de madera.

La yugulación se efectúa con cuchillos, con mango de madera, cuerno u otra materia, y las hojas del cuchillo son de tamaño apropiado a la res que se sacrifica.

Tema VIII

CONCEPTO DEL ATURDIMIENTO

Se entiende por aturdimiento la perturbación de los sentidos que sufren los animales que son sacrificados por el método de conmoción.

MECANISMO DE LA PÉRDIDA DEL CONOCIMIENTO

Las reses a las cuales se les ha golpeado la región frontal son objeto de una intensa vibración nerviosa en todo el organismo. Esta vibración nerviosa empieza por el cerebro, que es el órgano superior de la sensibilidad. La conmoción nerviosa determina que los animales pierdan los sentidos y el conocimiento y no puedan tenerse en pie; caen al menor impulso que reciben en su tercio

posterior y, una vez en el suelo, se agitan, tienen conmociones, la respiración se hace pequeña, el corazón late muy despacio y, por lo general, mueren. Algunas res puede rehacerse, por cuyo motivo es efectuado el degüello con rapidez.

¿CÓMO DEBE SITUARSE EL MATARIFE AL PRACTICAR EL SACRIFICIO POR ENERVACIÓN?

El Matarife, para apuntillar una res, debe situarse al lado izquierdo del animal, junto a la cabeza, en posición algo ladeada, y apoyando el pie izquierdo para tener más fácil la retirada o salida, a fin de evitar peligros de acometidas, que podrían ser funestas.

Con la mano izquierda, se aguanta la cuerda atada a la res, y, a la vez, con los dedos pulgar e índice de la propia mano se contacta la región nasal del animal. Con esto se consigue: dar posición a la cabeza de la res, y no perdiendo el contacto, nos ponemos sobre aviso de las posibles acometidas o movimientos extraños que pudiera verificar la res que se apuntilla.

¿EN QUÉ SITIO PRECISAMENTE DEBE CLAVARSE LA PUNTILLA?

Para apuntillar, se dispone la puntilla empuñándola con la mano derecha, y se clava con un rápido movimiento de mete y saca en la nuca, o sea el punto inmediato y central, donde la cabeza esta unida al cuello.

¿POR QUÉ CAEN INMEDIATAMENTE LOS ANIMALES APUNTILLADOS?

Porque se hiere o corta el cordón medular, lo que motiva que la respiración no pueda efectuarse por dejar de existir la corriente nerviosa que hay entre el cerebro y los pulmones, cual corriente regula la función

respiratoria. Además, el corazón para con rapidez, por cuyo motivo son degollados inmediatamente los animales sacrificados por enervación.

Tema IX

SACRIFICIO POR YUGULACIÓN

Es el procedimiento de dar muerte a los animales, practicando en ellos el sangrado completo.

SITUACIÓN QUE DEBE SER COLOCADA LA RES

Si es una res lanar o caprina, después de sujetadas las cuatro extremidades, se emplaza en un bancal de piedra, situándola sobre un costado, o sea en posición lateral derecha o izquierda. Con la mano izquierda se sujeta el morrillo, para que quede el cuello horizontal y tenso, y con la mano derecha, se hunde el cuchillo en la región superior del cuello e inmediatamente detrás de la quijada. En los équidos, bovinos y cerdos, una vez derribados, el cuchillo se hunde en la parte central del pecho.

ELECTROCUCIÓN, ASFIXIA Y ANESTESIA

La electrocución es un procedimiento de sacrificio que consiste en someter a los animales en dispositivos especiales, haciendo actuar sobre ellos corrientes eléctricas de alta tensión.

La asfixia, llamada también agarrotamiento, consiste en privar de vida a los animales mediante compresión fuerte y detenida de los tramos altos de las vías respiratorias.

Y la anestesia es el procedimiento de sacrificar, por virtud del cual, se administran medicamentos: éter,

cloroformo, hidrato de cloral, morfina, etc., etc., a los animales de abasto.

ARMAS DE FUEGO Y ARMAS DE AIRE COMPRIMIDO

Las armas de fuego se utilizan en Mataderos, alojando el proyectil en la región craneana.

Las armas de aire comprimido son las propias o habituales armas de fuego, a las que se han hecho modificaciones en sus dispositivos a fin de asegurar mejor el alojamiento del balín en el cerebro de los animales.

CRÍTICA DE LOS MÉTODOS INDICADOS

La electrocución no se usa en ningún lugar, por dos principales motivos : primero, por el peligro que supone para el personal el manejo de aparatos eléctricos, y segundo, porque no favorece la ulterior conservación de la carne ni despojos.

La asfixia no se usa en Mataderos porque produce fuerte congestión en todos los órganos, esto es, que quedan las carnes y vísceras ingurgitadas de sangre.

La anestesia no puede utilizarse porque quedarían impregnadas las carnes de olor medicamentoso.

Las armas de fuego ofrecen el peligro de errar el tiro, por cuyo motivo se utilizan con ventaja las armas de aire comprimido, las cuales ofrecen, como único inconveniente, el que sea deteriorado algo el cerebro, desluciéndose, por otra parte, la presentación íntegra de este órgano.

PROCEDIMIENTOS PREFERENTEMENTE UTILIZADOS EN EL MATADERO GENERAL Y CÓMO DEBEN PRACTICARSE

Para los équidos y bueyes se utilizan la enervación, la conmoción y la yugulación ; y para los demás animales, se utiliza la yugulación.

Tema X

DEBERES DE LOS MATARIFES CON RESPECTO A SUS SUPERIORES

Todo Matarife, para con sus superiores : Jefe de Nave, Jefe de personal, Administradores, Veterinarios y Director principalmente, les debe respeto y obediencia. No debe discutir nunca sus órdenes, sino ejecutarlas prontamente con rectitud y fidelidad, a fin de que reine disciplina y armonía dentro del Matadero.

RESPONSABILIDADES EN QUE INCURREN CON RESPECTO A LA PRÁCTICA DE LOS ACTOS DE SACRIFICIO, DESUELLO Y PREPARACIÓN DE LAS RESES

En totalidad, de un modo amplio, no están determinadas, en el Reglamento interior del Matadero, las responsabilidades en que pueda incurrir el Matarife en los actos de sacrificio, desuello y preparación.

El sacrificio debe ser efectuado con rapidez, obteniendo sangrado perfecto, y está terminantemente prohibido meter la mano en las degolladuras, así como facilitar sangre a nadie para ser bebida.

Si el desuello es efectuado con impericia o mala fe, se hacen cortaduras en las pieles. El Reglamento del Matadero sanciona al Matarife, con la obligación de pagar los cueros o pieles deteriorados, si un Tribunal, compuesto de dos auxiliares prácticos y el respectivo Capataz de nave, comprueba la evidencia de la mala fe o impericia.

En la preparación de reses, o sea dejarlas en canal, puede ser sancionado el operario que, por ejemplo, no corte las cabezas en redondo y sin picos, los pulmones en los bueyes y vacas si son separados de la canal, si se presta al cambio de órgano de unas

reses por otros órganos de otros animales, si corta o separa lesiones o focos de enfermedad, si corta ganglios, etc., etc.

CÓMO DEBEN CUMPLIR LAS DISPOSICIONES DICTADAS POR LAS AUTORIDADES

Toda orden dimanante de la Autoridad debe ser cumplida con la mayor diligencia y escrupulosidad, sin ánimo de desvirtuar la finalidad con que fué dirigida. El incumplimiento de este deber puede ocasionar la formación de expediente y pérdida temporal o definitiva del cargo.

CUIDADOS QUE DEBEN TENER CON LOS MATERIALES PROPIOS DEL MATADERO GENERAL Y CON LAS HERRAMIENTAS

Todo el material del Matadero, y de un modo particular el que el personal de matanza utiliza para las operaciones de sacrificio, desuello y preparación de reses, debe ser considerado con respeto y tratado sin espíritu de destruirlo, no por ser ajeno o de propiedad del Ayuntamiento, sino porque representa útiles de trabajo y, como a tales, auxilian la labor de matanza.

En cuanto a las herramientas, deben procurar que estén siempre manejables, limpias, y las de corte, con filo fino, para realizar las operaciones con rapidez y corte neto.

RELACIONES QUE DEBEN TENER LOS MATARIFES ENTRE SÍ

La relación interna entre Matarifes debe ser de franca cordialidad y solidaridad, no ya por ser hombres, sino por ser compañeros que efectúan una función pública o de utilidad para la ciudad.

SANCIONES EN QUE INCURREN POR DESACATO A SUS SUPERIORES O POR FALTAS AL REGLAMENTO DE MATADEROS

Las principales sanciones son :

1.^a Los empleados de Mataderos que faltaren al respeto a sus Jefes, podrán ser despedidos inmediatamente del local y a resultas de la formación del respectivo expediente.

2.^a Por recibir cantidades en dinero o porción de reses, en concepto de gratificación o propina, sufrirán una suspensión de empleo y sueldo de diez a treinta días, según la gravedad de la falta.

3.^a Los que cometieren robos o fraude, serán destituidos.

4.^a El Matarife que sacrificare reses clandestinamente, será privado de su empleo, pues está prohibido, a los Matarifes, que saquen del Matadero los instrumentos de trabajo.